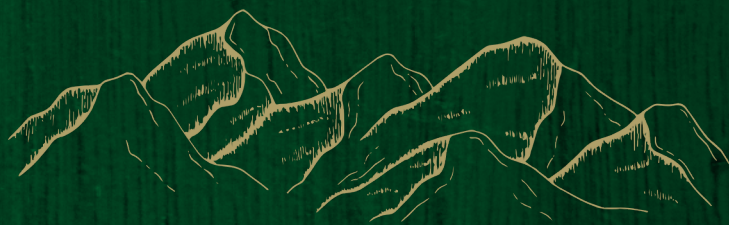




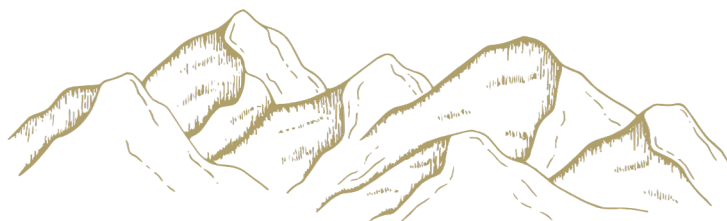
EL CHILAM
RESTAURANTE NATURE

“TODA LUNA. TODO AÑO. TODO DÍA, TODO
VIENTO, CAMINA Y PASA TAMBIÉN. TAMBIÉN TODA
SANGRE LLEGA AL LUGAR DE SU QUIETUD.” CHILAM-
BALAM





LA COCINA DE UN PAÍS ES LA HISTORIA QUE DECIDE CONTAR, LA NUESTRA EMPEZÓ HACE MILES DE AÑOS EN UN TERRITORIO ABUNDANTE Y AGRESTE, POBLADO DE DECENAS DE CLANES, ALGUNOS DE ELLOS CONSTRUYERON CANALES, ANDENES Y ALMACENES Y APRENDIERON A LEER LOS CALENDARIOS DE LOS ASTROS. LUEGO LLEGARON LOS ESPAÑOLES CON SUS NAVES, CABALLOS Y ARMAS DE FUEGO COMO HABITANTES DE UN PLANETA LEJANO Y TODO CAMBIÓ PARA SIEMPRE. LA PAPA, EL TOMATE, EL CACAO Y EL MAÍZ TRANSFORMARON LA COCINA EUROPEA Y LA DIVERSIDAD QUE CARACTERIZABA LA NUESTRA, SE UNIERON A SABORES IBÉRICOS CON SU FUERTE COMPONENTE ÁRABE Y LUEGO LOS AFRICANOS, NUEVAS MIGRACIONES TRAJERON OTRAS COCINAS, OTRAS HISTORIAS: LA CHINA, LA JAPONESA, LA ITALIANA.





Diana DP Peña

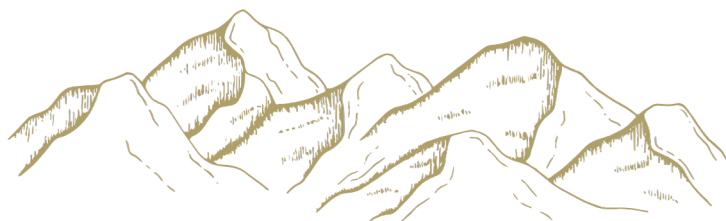
CHEF EJECUTIVA



DIANA PEÑA CHEF BOGOTANA CON SANGRE ARRIERA Y HUILENSE, SE HIZO ADULTA ACEPTANDO SU HISTORIA, LA DE LA PASIÓN DE LA ABUELA EN LA COCINA ENTRE LAURELES CULINARIOS Y ANÉCDOTAS, DECIDIÓ ENTONCES TRASCENDERLA Y NARRARLA A SU MANERA, PARA LO QUE PRECISÓ CONOCERSE A FONDO, APOYADA SIEMPRE POR SUS PADRES Y SU HERMANA ABRIÓ LAS PUERTAS DE LA CREATIVIDAD.

EN LAS RECETAS Y HOY ENTRE LOS FAVORITOS DE LOS EXIGENTES ESTÁ OSSOBUCO EN HORNO DE LEÑA, O SU VERSIÓN INIGUALABLE DE CAZUELA DE MARISCOS, CHICHARRÓN RASTA, CEVICHE CHAMPETA O LA AREPA RELLENA MEJOR INVENTADA DEL MUNDO. SU PASIÓN POR LA COCINA Y LA DISRUPCIÓN LA LLEVO A SER PIONERA DE LOS FOOD TRUCKS EN COLOMBIA, Y HOY, ESA APUESTA, LA HA LLEVADO A ABRIR LAS PUERTAS DE MAS DE 7 LUGARES MÁGICOS,

LOS SABORES CONCENTRADOS DE SU AUTORÍA ESTÁN EN ESTE MENÚ.

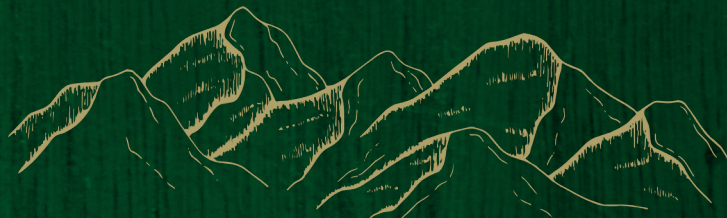




EL CHILAM
RESTAURANTE NATURE

INTERPRETACIÓN DE LA LLEGADA DE
LOS EXTRANJEROS ESPAÑOLES POR LOS
AH KINES EN UN KATUN 13 AHAU

ENTRANTES DE LA CASA





ENTRADAS

CARPACHO DEL BOSQUE \$56.000

LAMINAS DE LOMO CURADO SOBRE UN ESPEJO DE BALSAMICO ACARAMELADO, ACOMPAÑADO CON LONJAS DE VEGETALES PASADOS POR PARRILLA. TERMINANDO CON UNAS LONJAS DE QUESO PARMESANO Y ACEITE DE OLIVA

MANTEQUILLA DE TUETANO CON CHIMICHURRI \$46.000

TUÉTANO ROSTIZADO CON CHIMICHURRI ACOMPAÑADO CON PAN DE LA CASA.

PATATAS BRAVAS \$31.000

PAPAS CRIOLLAS CON HOGAO, SALSA BRAVA Y QUESO GRATINADO EN NUESTRO HORNO DE LEÑA.

BERENJENAS CROCANTES \$38.000

BERENJENAS APANADAS EN SALSA BECHAMEL CON ESPINACA, ALBAHACA Y QUESO RICOTA. GRATINADO EN NUESTRO HORNO DE LEÑA

ALBONDIGAS DE RES Y CERDO \$37.000

ALBÓNDIGAS RELLENAS CON QUESO MOZZARELLA EN SALSA POMODORO GRATINADAS EN NUESTRO HORNO DE LEÑA.

EMPANADAS DE LA CASA \$27.000

EMPANADAS DE CARNE DESMECHADA X 3 UND.

BRIE CON MERMELADA DE UVAS \$45.000

QUESO BRIE CON MERMELADA DE UVAS, TERMINADO CON UN CROCANTE DE FRUTOS SECOS Y DÁTILES. ACOMPAÑADO DE PAN DE LA CASA. (PARA DOS PERSONAS)

TARTARE DE TRUCHA \$55.000

ESPEJO CON VINAGRE DE MANZANA CON MIEL, TARTARE DE TRUCHA CURADA, FINALIZADO CON CROCANTE DE PIEL Y ALCAPARRAS CROCANTES.

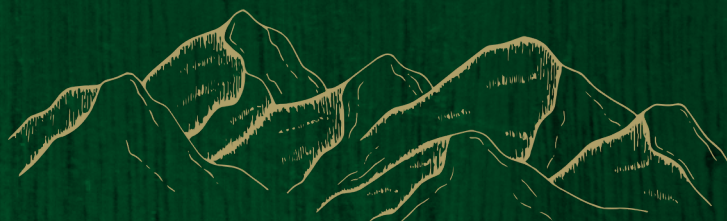


*PRECIOS NO INCLUYEN IPOCONSUMO



RELATO LLAMADO ACONTECIMIENTO
HISTÓRICO EN UN 8 KATUN AHAU

FUERTES DE LA CASA





COSTILLAS DE CERDO

\$69.000

COSTILLAS DE CERDO COCINADAS EN NUESTRO HORNO DE LEÑA EN SUS JUGOS, FINALIZADAS CON SALSA BBQ JAGERMEISTER

LOMO AL TRAPO

\$108.000

LOMO AL TRAPO EN LOS CARBONES DE LEÑA DE NUESTRO HORNO CON 2 ACOMPAÑAMIENTOS (PARA DOS PERSONAS)

POLLO ROSTIZADO

\$59.000

POLLO ROSTIZADO EN RODAJAS CON UN LEVE TOQUE AHUMADO SOBRE SALSA BECHAMEL, ESPINACA, RICOTA Y ALBAHACA.

SALMON

\$74.000

SALMÓN EN MANTEQUILLA DE FINAS HIERBAS COCINADO EN NUESTRO HORNO DE LEÑA

PICAÑA

\$74.000

PICAÑA A LA PARRILLA CON MANTEQUILLA DE WHISKY, AJO, MIEL Y ROMERO

ALBONDIGAS DE COLIFLOR

\$53.000

ALBONDIGAS DE COLIFLOR RELLENAS DE QUESO MOZZARELLA EN SALSA POMODORO GRATINADAS EN NUESTRO HORNO DE LEÑA

BISQUE DE CAMARONES

\$75.000

FUMET DE PESCADO EN UNA BASE DE TOMATES CONFITADOS EN EL HORNO DE LEÑA CON CAMARONES SALTEADOS, EN AJO Y VINO BLANCO, CON DOS ACOMPAÑAMIENTOS.

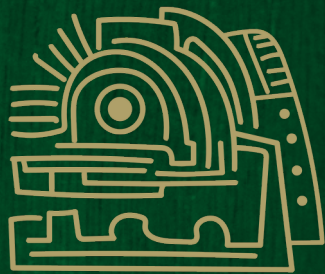
TABLA DE QUESOS (2 PERSONAS)

\$150.000

VARIEDAD DE QUESOS, FRUTOS SECOS, MERMELADAS, PANES Y JAMONES

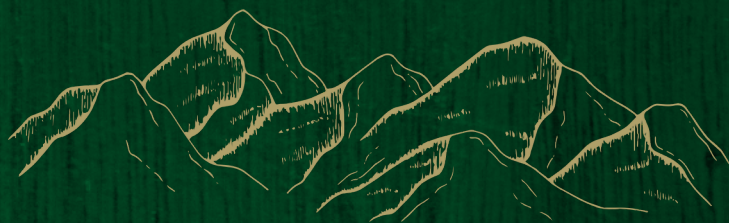


*PRECIOS NO INCLUYEN IPOCONSUMO



ATRIBUTOS Y PRONÓSTICOS

ACOMPAÑAMIENTOS,
POSTRES Y BEBIDAS





ACOMPAÑAMIENTOS

ACOMPAÑA CUALQUIERA DE NUESTROS PLATOS CON ALGUNO DE ESTOS.

PURE DE PAPA RUSTICO GRATINADO
VEGETALES AL GRILL
CUCAYO
ARROZ VERDE
PATATAS BRAVAS

ACOMPAÑAMIENTO ADICIONAL \$20.000



POSTRE DEL DIA

POSTRE DE LA CASA
PREGUNTA POR EL

\$16.000



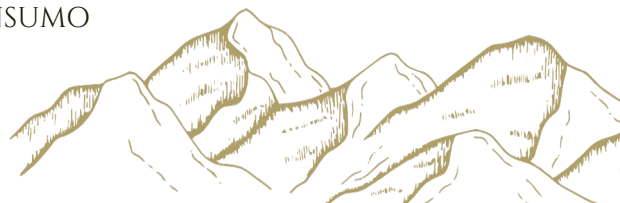
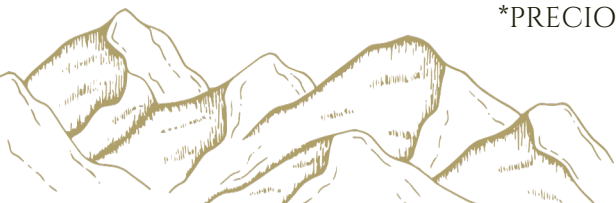
DESAYUNO

BURBUJA DE CREPE RELLENA DE HASH BROWN, HUEVO Y TOCINETA
CON UN ADEREZO. ACOMPAÑADO DE UN BOWL DE FRUTAS, BEBIDA
CALIENTE AL GUSTO, JUGO DE NARANJA Y CANASTA DE PANES.

\$41.000

ACOMPAÑADO CON MIMOSA
+\$18.000

*PRECIOS NO INCLUYEN IPOCONSUMO





BEBIDAS

JUGOS
NATURALES EN
AGUA
\$15.000

JUGOS
NATURALES EN
LECHE
\$18.000

LIMONADA NATURAL
\$15.000

LIMONADA YERBABUENA
\$18.000

LIMONADA DE
COCO
\$20.000

GASEOSA
\$9.000

BRETAÑA
\$10.000

AGUA GAS
\$11.000

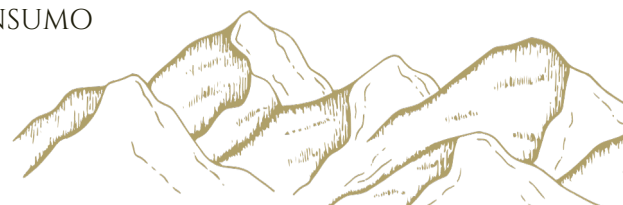
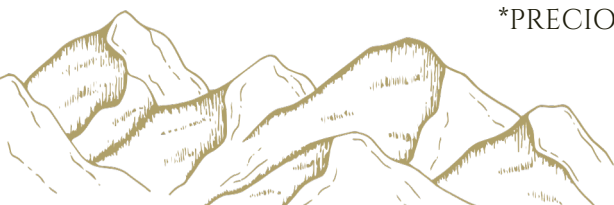
AGUA
\$9.000

CERVEZAS IMPORTADAS \$18.000

CERVEZAS NACIONALES : \$15.000

MICHELADA + \$3.000

*PRECIOS NO INCLUYEN IPOCONSUMO





EL CHILAM

RESTAURANTE NATURE